

เที่ยวบ้านเพื่อน เยือนวิถีชุมชน

ชุมชนบ้านบางพลับ จังหวัดสมุทรสงคราม

Visit Community and Friends

Ban Bang Phlap Community, Samut Songkhram



จากวิถีพอเพียง สู่การแบ่งปันความรู้
เพื่อชุมชนเข้มแข็ง
ชุมชนบ้านบางพลับ จังหวัดสมุทรสงคราม

From sufficiency lifestyle to knowledge sharing for
a strengthened community
Ban Bang Phlap Community, Samut Songkhram

ชุมชน สีเขียว

ชุมชนบางพลับตั้งอยู่ในอำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม ด้วยวิถีของชุมชนที่มีชีวิตอยู่กับสายน้ำ มีลำคลองต่างๆ รายล้อม และมีแม่น้ำแม่กลองไหลผ่าน จึงไม่น่าแปลกใจที่จะได้เห็นร่องสวนอุดมไปด้วยต้นมะพร้าว ส้มโอ ลิ้นจี่ มะละกอ และผลไม้อื่นๆ รวมไปถึงพืชผักสวนครัวชนิดต่างๆ อีกมากมาย ทำให้ชาวบ้านบางพลับมีความเป็นอยู่ที่อุดมสมบูรณ์ แทบไม่ต้องซื้อหาอาหารที่ไหนเลย

เดิมวิถีการเกษตรของชาวบ้านบางพลับนั้นเป็นแบบต่างคนต่างอยู่ ต่างคนต่างดูแลสวนของตนเอง ทำให้ขาดความเข้มแข็งและองค์ความรู้ในการพัฒนาผลผลิตทางการเกษตร จนกระทั่งครูสมทรง แสงตะวัน หนึ่งในชาวบ้านบ้านบางพลับ ต้องการอนุรักษ์ภูมิปัญญาและวิถีการเกษตรพื้นบ้านเหล่านี้ไว้ จึงได้รวบรวมคนในชุมชนโดยใครที่มีความชำนาญเฉพาะด้าน ให้มาแบ่งปันความรู้กับเพื่อนชาวเกษตรกรด้วยกัน ยกตัวอย่างเช่น การทำปุ๋ยชีวภาพ การปลูกผักผลไม้ปลอดสารพิษ การแปรรูปผลไม้ เป็นต้น จนในที่สุด ได้มีการจัดตั้งเป็น “ศูนย์เรียนรู้มหาวิชชาลัยภูมิปัญญาท้องถิ่นจังหวัดสมุทรสงคราม” ส่งผลให้เกิดความเข้มแข็งในชุมชน ผลผลิตทางการเกษตรมีคุณภาพสูง กลายเป็นชุมชนต้นแบบ มีเกษตรกรจากต่างถิ่นเข้ามาศึกษาและแลกเปลี่ยนวิชาความรู้มากมาย ด้วยความเข้มแข็งนี้ ทำให้ชุมชนบ้านบางพลับได้รับการยกย่องให้เป็นชุมชนสีเขียว และได้รับรางวัลชุมชนดีเด่นด้านการท่องเที่ยวในปี ๒๕๕๐ รางวัลยอดเยี่ยม ประเภทองค์กรสนับสนุนและส่งเสริมการท่องเที่ยวภาคกลางในปี ๒๕๕๑ รางวัลยอดเยี่ยม ประเภทแหล่งท่องเที่ยวชุมชนภาคกลางในปี ๒๕๕๓ และรางวัลยอดเยี่ยม ประเภทแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตร ภาคกลางในปี ๒๕๕๖ ในการประกวดรางวัลอุตสาหกรรมท่องเที่ยวไทย จากการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

Green Community,
Ban Bang Phlap





The Ban Bang Phlap Community is in Amphoe Bang Khonthi, Samut Songkhram province. Life here revolves around the water, with many canals and the freshwater Mae Klong River running through the community. There are many well-irrigated orchards producing coconuts, pomelo, lychee, papaya, and other tropical fruits, and numerous vegetables and herbal plants. Living on such fertile land, the community is almost self-sufficient in food.

In the past, residents of Ban Bang Phlap took care of their individual agricultural practices, growing food for their own use. The community as a whole lacked strength and a body of knowledge to develop their produce. A teacher, Somsong Saengtawan, a resident of Ban Bang Phlap, wished to conserve local wisdom and agricultural skills, and organised a group of specialists in various areas to share their knowledge with fellow farmers. As a result, the *Learning Centre Maha Vitchalai of Local Wisdom of Samut Songkhram* was established, leading to a strengthening of the community and an improvement in the quality of the agricultural produce.

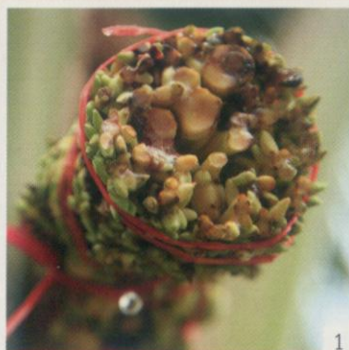
This development has made Ban Bang Phlap a model community and it has been recognised as a Green Community, earning the Awards of Excellence in the Tourist Attractions category at the Thailand Tourism Awards 2010 and 2013 from the Tourism Authority of Thailand (TAT).

น้ำตาลมะพร้าวแท้ๆ ที่บ้านบางพลับ

น้ำตาลมะพร้าวที่บางพลับขึ้นชื่อว่าหวานหอมอร่อย และทำจากน้ำตาลสดร้อยเปอร์เซ็นต์ ไม่ใส่สารกันบูดใดๆ วิถีของชาวสวนมะพร้าวที่นี่คือ จะขึ้นต้นมะพร้าวเก็บน้ำตาลสดวันละสองเวลา คือ ช่วงเช้าตรู่ และช่วงบ่าย โดยมีขั้นตอนง่ายๆ คือ ปาดช่อดอกมะพร้าวออกประมาณครึ่งเซนติเมตร นำกระบอกมัดไว้กับตัวช่อเพื่อให้น้ำตาลสดค่อยๆ ไหลลงสู่กระบอก โดยทิ้งไว้ทั้งวัน เมื่อได้น้ำตาลสดเต็มกระบอกก็นำไปใส่กระทะเคี่ยวให้เป็นน้ำตาลมะพร้าว ก่อนนำไปหยอดลงบนภาชนะทิ้งไว้ให้เย็น หลังจากนั้นบรรจุใส่ห่อนำไปขาย หรือบริโภคในครัวเรือน

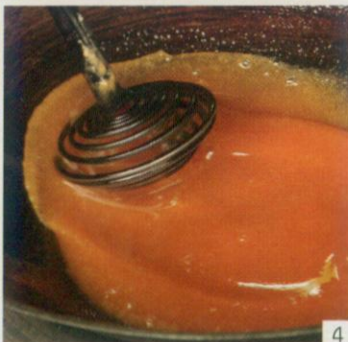
Genuine coconut sugar at Ban Bang Phlap

Coconut sugar at Bang Phlap is renowned for its aroma and delicious sweet taste. It is made from pure coconut sap, with the addition of no preservatives of any kind. Coconut planters collect the sap twice a day, at dawn and in the afternoon. They employ a simple method of tapping the coconut blossoms by making a cut of about half a centimetre on the spadix and tying a container to it. The sap drips into the container over a period of time. When collected, it is transferred into a large wok and placed over moderate heat to produce a thick syrup-like substance known as toddy. This is then dropped into a container to cool down in various shapes. These are then packaged for sale or household consumption.


1


2


3


4


5

ส้มโอพันธุ์ขาวใหญ่ ปลอดสารพิษ สุดยอดส้มโอที่อร่อยจนต้องบอกต่อ

คุณสมทรง แสงตะวัน เกษตรกรผู้บุกเบิกศักราชใหม่ของส้มโอพันธุ์ขาวใหญ่ปลอดสารพิษแห่งอำเภอบางคนที ส้มโอพันธุ์ขาวใหญ่มีลักษณะโดดเด่นคือเป็นส้มโอที่มีรสชาติหวาน เก็บไว้ได้นาน ไม่โอ่ เพราะเนื้อแห้งกำลังดี มีราคาสูง จากเดิมให้ผลผลิต เพียงปีละครั้ง แต่ด้วยภูมิปัญญาที่สั่งสมมานาน ครูสมทรงสามารถทำให้ส้มโอพันธุ์ ขาวใหญ่ ให้ผลผลิตถึงปีละ ๔ ครั้ง ด้วยกรรมวิธี ที่ปลอดสารพิษ

Organic pomelo of the Khao Yai variety, a pomelo of top quality and superb taste

The pomelo of the Khao Yai variety is distinctive, with a soft and sweet taste. The fruit sells at a good price and has a long shelf life because the flesh is perfectly dry but juicy. Normally, pomelo only produces fruit once a year, but the teacher, Somsong Saengtawan, pioneered a new chapter of non-toxic production using the now well-known organic *Khao Yai* pomelo to yield fruit four times a year.



เทคนิควิธีเลือกส้มโอพันธุ์ขาวใหญ่

๑. สังเกตต่อมน้ำมันที่ผิวจะต้องห่างกัน แสดงว่าส้มโอแก่ได้ที่
๒. ระหว่างต่อมน้ำมันจะมีพื้นผิวสีเหลืองกระดังงา
๓. ชั่งน้ำหนักส้มโอด้วยมือ ยิ่งหนัก ยิ่งดี
๔. ใช้นิ้วกดที่ก้นผลส้มโอ ถ้านิ่ม แสดงว่าไส้ด้านในเป็นโพรง นั่นคือแก่เต็มที่ รสชาติอร่อย

Choosing good quality Khao Yai pomelo

1. Look at the oil glands on the rind – mature fruit has well-spaced oil glands.
2. Make sure the space between the oil glands is pale yellow.
3. Weigh the fruit in your hand – good ones are heavier.
4. Press the bottom of the fruit – mature and delicious fruit should be soft, with a hole in the middle.

ให้ธรรมชาติดูแลธรรมชาติ แบบไร้สารเคมี

จุดแข็งของชุมชนบ้านบางพลับคือมีความตั้งใจอยากให้คนภายในชุมชน รวมถึงคนต่างถิ่นได้บริโภคผลผลิตที่ปลอดสารเคมี โดยมีการทำปุ๋ยจุลินทรีย์หมักเพื่อให้ชุมชนนำไปทำเป็นน้ำจุลินทรีย์ไว้ใช้ประโยชน์ เช่น นำไปใช้ในการปรับสภาพดิน ใช้ในการบำบัดน้ำ และใช้ย่อยซากพืชซากสัตว์ รวมไปถึงได้มีการคิดค้นสูตรน้ำสมุนไพรที่มีส่วนผสมจากน้ำหมักจุลินทรีย์ ใช้ฉีดไล่หนอนหรือแมลงที่ไม่เป็นประโยชน์ต่อพืช ทำให้พืชผัก ผลไม้สะอาด ปลอดภัยต่อผู้บริโภค

สูตรสมุนไพรไล่หนอนและแมลง

เหล้าขาว ๓๕ - ๔๐ ดีกรี : ๑ ส่วน
น้ำส้มสายชู ๕ เปอร์เซ็นต์ : ๑ ส่วน
กากน้ำตาล : ๑ ส่วน
น้ำ : ๖ ส่วน
น้ำหมักจุลินทรีย์ : ๑ ส่วน
ยาเส้น

Let nature take care of itself without the use of chemicals

A strong feature of the Ban Bang Phlap Community is the locals' intention to consume non-toxic produce. Techniques involving effective micro-organisms (EM) are available in the community; such as, reconditioning the soil, treatment of wastewater, and decomposition of plant and animal materials. One of the results of this approach has been the production of an EM/herbal mixture that is sprayed on plants to repel worms and/or insects, ensuring the vegetables and fruits are clean and safe for consumers.

วิธีทำ : นำส่วนผสมทั้งหมดไปหมักไว้ ๗ วัน เมื่อครบ ๗ วันแล้ว เขย่าให้เข้ากัน กรองกากออก นำกากไปใช้ประโยชน์ในการฝังรอบโคนต้นไม้ ส่วนน้ำที่ได้จากการกรองแล้ว ให้ใช้ครั้งละ ๕ ช้อนแกง ผสมน้ำ ๗ ลิตร เพื่อฉีดพ่นพืช เช้า-เย็น





ปั่นจักรยานชมสวน

อีกหนึ่งวิธีที่จะได้สัมผัสชุมชนบ้านบางพลับอย่างใกล้ชิดคือ การได้ปั่นจักรยานไปรอบๆ ชุมชน แวะทักทายคุณลุง คุณป้าที่กำลังทำงานในสวน พูดคุยแลกเปลี่ยนประสบการณ์ เรียนรู้ปรัชญาการใช้ชีวิตแบบพอเพียง ชิมผลไม้สดๆ จากสวนที่เปิดให้บริการ หรือจะแวะเยี่ยมชมการทำผักผลไม้แช่อิ่ม ชมสวนสมุนไพรและผักพื้นบ้าน นับได้ว่าการปั่นจักรยานชมสวนนั้นเป็นกิจกรรมที่ไม่ควรพลาด นอกจากจะได้ผ่อนคลายแล้ว ยังได้ความรู้ ความเพลิดเพลินกับธรรมชาติอย่างไม่ก่อให้เกิดมลภาวะ

Cycling around the fruit orchards

A delightful way to get close to the Ban Bang Phlap Community is to cycle around, greeting workers in the orchards, chatting, exchanging experiences, learning about the sufficiency lifestyle philosophy, sampling fresh fruits from trees, observing the processing of vegetables and fruits as delicacies, and visiting herb and local vegetables plots. Riding a bicycle is an activity that you should not miss as it is relaxing, allows you to exercise without causing any pollution, and gives a different perspective of the surroundings.



ผลไม้กลับชาติ

จากเคยเปรี้ยวหรือขม กลับลืมรสตน กลายเป็นรสหวาน

จากสูตรลับภูมิปัญญาดั้งเดิมของบรรพบุรุษกว่า ๑๖๐ ปี ของครอบครัวคุณฉวีวรรณ หัตถกรรม ในการแปรรูปและถนอมอาหาร ด้วยการนำผัก ผลไม้ที่มีรสชาติขมอย่างบอระเพ็ด มะกรูด มาแช่อิ่มกลายเป็นของหวานแบบไทยโบราณ สูตรการถนอมอาหารนี้ถ่ายทอดมาสู่รุ่นลูกรุ่นหลาน ปัจจุบันมีการพัฒนาโดยนำผักผลไม้ที่ขึ้นริมรั้วบ้าน เช่น มะระขี้นก พริก มะนาว ผลส้มโออ่อน มะละกอ แตงกวา มาแช่อิ่มเพื่อให้มีรสชาติหวาน รับประทานง่าย จึงเป็นที่มาของชื่อ “ผลไม้กลับชาติ” นั่นเอง ต่อมาได้มีการจัดตั้ง “กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลไม้กลับชาติ” ขึ้นเพื่อเผยแพร่การทำผักผลไม้แช่อิ่มและเป็นการอนุรักษ์องค์ความรู้นี้ให้อยู่คู่ชุมชนต่อไป

Re-born fruits and vegetables

From sour or bitter to sweet delicacies

The family of Ms. Chawiwan Hatthakam has secret recipes and over 160 years of wisdom in the processing and preservation of vegetables and fruits with bitter tastes into traditional Thai sweet delicacies; such as, guduchi - Timospora cordifolia and kaffir lime fruit. The recipes use various vegetables and fruits found locally; such as, bitter gourd, capsicum, lime, young undeveloped pomelo, raw papaya, and cucumber. This process and preservation of vegetables and fruits has given rise to the term *re-born fruits*, and the formation of the *Community Enterprise of Re-born Fruits Group* to develop the preservation of vegetables and fruits and conserve a body of knowledge within the community.

ขั้นตอนการทำมะละกอกลับชาติ

๑. เลือกมะละกอแก่ มีสีส้มแต่เนื้อยังแข็งอยู่

๒. หั่นแล้วพับเป็นรังแตน

๓. แช่น้ำปูนใส ๑ คืน

๔. ล้างน้ำให้สะอาด

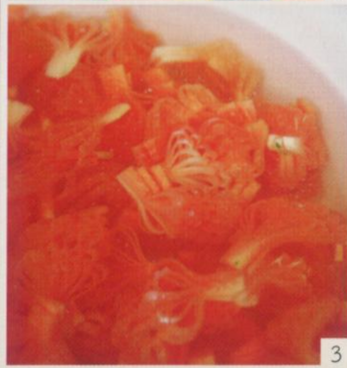
๕. ต้มน้ำเดือด ๑๕ นาที

๖. ใช้สัดส่วนมะละกอ ๑ กิโลกรัม น้ำตาลทราย ๒ กิโลกรัม น้ำสะอาด ๑ ลิตร โดยต้มน้ำกับน้ำตาลก่อน ใส่น้ำตาลทีละครึ่งกิโลกรัม ต้มให้เดือด พักไว้ให้เย็น จากนั้นใส่มะละกอลงไป แช่ทิ้งไว้ ๑ คืน

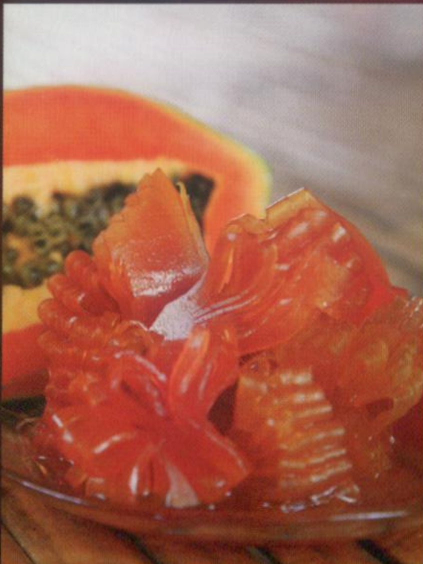
๗. ตักมะละกอออก ใส่น้ำตาลเพิ่มครึ่งกิโลกรัม ต้มให้เดือด ทิ้งให้เย็น จึงใส่มะละกอลงไป ทิ้งไว้ ๑ คืน ทำเช่นนี้จนน้ำตาลครบ ๒ กิโลกรัม จากนั้นในครั้งสุดท้ายแช่มะละกอทิ้งไว้ ๕ ถึง ๗ วัน ดูจากสีจะสวยใส


1


2


3


5



Steps in making re-born raw papaya

1. Select a mature papaya fruit with firm flesh.
2. Slice and fold the papaya strips.
3. Soak in lime water overnight.
4. Wash clean.
5. Boil in water for 15 minutes.
6. Ingredients: 1 kg papaya; 2 kg sugar; 1 litre of water. Mix 0.5 kg of sugar in the water and bring to the boil, let it cool, then add the prepared papaya and allow it to soak overnight.
7. Scoop the papaya out of the mixture and add 0.5 kg of sugar to the liquid, bring to the boil, allow it to cool, and then add the papaya to again soak overnight, repeating the process until all the sugar is used. Allow the papaya to soak for 5 to 7 days. The pieces will be translucent and colourful.

ขั้นตอนการทำบอระเพ็ดกลับชาติ

๑. ลอกผิวบอระเพ็ดออก ๒. แช่น้ำเกลือ ๒ คืน

๓. นำมาลอกไส้ออก

๔. แช่น้ำเกลือต่ออีก โดยเปลี่ยนน้ำเกลือทุกวันจนครบ ๑๕ วัน เพื่อคลายความขม

๕. แช่น้ำเปล่า ๑ คืนเพื่อคลายความเค็ม

๖. แช่น้ำปูนใส ๑ คืนให้กรอบ ๗. ล้างน้ำปูนใสออก

๘. นำไปต้มให้เดือด ๑๕ นาที ตักออก

๙. บอระเพ็ด ๑ กิโลกรัม น้ำตาลทราย ๓ กิโลกรัม น้ำสะอาด ๑ ลิตร โดยต้มน้ำกับน้ำตาลก่อน ใส่น้ำตาลทีละครึ่งกิโลกรัม ต้มให้เดือด พักไว้ให้เย็น จากนั้นใส่บอระเพ็ดลงไป แช่ทิ้งไว้ ๑ คืน

๑๐. ตักบอระเพ็ดออก ใส่น้ำตาลเพิ่มครึ่งกิโลกรัม ต้มให้เดือด ทิ้งให้เย็น จึงใส่บอระเพ็ดลงไป ทิ้งไว้ ๑ คืน ทำเช่นนี้จนน้ำตาลครบ ๓ กิโลกรัม จากนั้นในครั้งสุดท้ายแช่บอระเพ็ดทิ้งไว้ ๗ วัน โดยดูจากสีเช่นเดียวกับมะละกอ

Steps in making re-born guduchi

1. Peel off the skin of the guduchi stems.
2. Soak them in saline water for 2 nights.
3. Remove the cores of the stems.
4. Soak the stems in saline water again, and continue to change the saline water every day for 15 days to remove the bitter taste.
5. Soak the stems in water for one night to wash out saltiness.
6. Soak the stems in lime water for one night to make them crisp.
7. Wash out the lime water.
8. Boil the stems for 15 minutes and then scoop them out.
9. Ingredients: 1 kg of guduchi; 3 kg of sugar; 1 litre of water of water Follow the same process as for the papaya until the 3 kg of sugar is used. Then allow the guduchi to soak for 7 days, obtaining the same translucency and colour as for the papaya.


1


3




4


8

การเดินทาง
Travel Information

บ้านบางพลับตั้งอยู่หมู่ที่ ๔ ตำบลบางพรม อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม การเดินทางใช้เส้นทางถนนพระราม ๒ (ธนบุรี - ปากท่อ) เลี้ยวเข้าตัวเมืองสมุทรสงคราม มุ่งหน้าเข้าสู่อุทยาน ร. ๒ บ้านบางพลับอยู่ถัดจากอุทยาน ร. ๒ ประมาณ ๓ กิโลเมตร เจอแยกขวามือ ให้ตรงไปอีกประมาณ ๓๐๐ เมตร

Ban Bang Phlap is located at Mu 4, Tambon Bang Phrom, Amphoe Bang Khonthi, Samut Songkhram province. Take the Rama II route (Thon Buri-Pak Tho) and turn into the city of Samut Songkhram. Drive towards the King Rama II Memorial Park. When you reach the Park, drive another 3 kilometres to an intersection and then turn right and go for 300 metres to Ban Bang Phlap.

GPS N13° 26.869' E099° 57.030'



แหล่งท่องเที่ยว ใกล้เคียง
Nearby Attractions

วัดบางกุ้ง

เป็นวัดเก่าแก่ตั้งอยู่ในเขตตำบลบางกุ้ง อำเภอบางคนที ตามหลักฐานทางประวัติศาสตร์กล่าวว่าสร้างขึ้นตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา เคยเป็นค่ายทหารเรือไทยที่สมเด็จพระเจ้าเอกทัศน์ทรงโปรดเกล้าฯ ให้ยกกองทัพเรือมาตั้งค่าย เรียกว่า "ค่ายบางกุ้ง" บริเวณวัดมีโบสถ์ปรกโพธิ์ที่ถูกปกคลุมด้วยรากของต้นโพธิ์ไทรไกรกร่าง ภายในมีพระพุทธรูปประดิษฐานอยู่ชาวบ้านเรียกว่า "หลวงพ่อนิลมณี" เป็นพระพุทธรูปศักดิ์สิทธิ์ มีผู้คนหลั่งไหลมากราบไหว้ขอพรกันมากมาย



GPS N13° 26.772' E099° 56.507'

Wat Bang Kung

This ancient Buddhist temple is situated in Tambon Bang Kung, Amphoe Bang Khonthi. Historical records say that it was built in the Ayutthaya period and it was the location of a naval camp set up by King Ekathat, the last monarch of Ayutthaya. Within the compound is *Bot Prok Pho*, an ordination hall covered by the roots of large Bodhi trees, with a Buddha image called *Luangpho Ninmani* enshrined inside the hall. This Buddha image is much revered, with worshippers coming daily from many places.



ตลาดน้ำบางน้อย

เป็นตลาดน้ำเก่าแก่ที่มีอายุมากกว่า ๑๐๐ ปี ตั้งอยู่ปากคลองบางน้อย หน้าวัดเกาะแก้ว อำเภอบางคนที ในอดีตชุมชนแห่งนี้เป็นศูนย์กลางการค้าทางน้ำที่สำคัญของลุ่มน้ำแม่กลอง-ท่าจีน ถึงแม้ในปัจจุบันชุมชนบางน้อยจะเปลี่ยนเป็นเพียงชุมชนอยู่อาศัย แต่ก็ยังคงรักษาเอกลักษณ์ของมรดกทางวัฒนธรรมชุมชนริมน้ำดั้งเดิมไว้ได้เป็นอย่างดี นักท่องเที่ยวสามารถมาเที่ยวชมตลาดน้ำบางน้อยได้ทุกวันเสาร์-อาทิตย์ เวลา ๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.

Bang Noi Floating Market

This ancient floating market has existed for more than a century. It is located at the mouth of Khlong Bang Noi, in front of Wat Ko Kaeo, Amphoe Bang Khonthi. In the past, this community was an important river trading centre in the Mae Klong-Tha Chin basin but it has changed into a residential area. However, it retains some of the characteristics and cultural heritage of an original riverside community. Tourists can visit the Bang Noi Floating Market every Saturday and Sunday from 09.00 to 15.00 hrs.

สิ่งอำนวยความสะดวก
โฮมสเตย์ ที่พัก อาหาร ร้านจำหน่ายสินค้าที่ระลึก

Facilities
Home-stay, food, and souvenir shops are available.

ฤดูกาลท่องเที่ยว ตลอดทั้งปี

Travel season: All year round.

ติดต่อชุมชนบ้านบางพลับ
Contact Ban Bang Phlap Community
โทร. (Tel.) +66 3476 1985, +668 9829 7100

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม
For more information
- การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานสมุทรสงคราม
Tourism Authority of Thailand,
Samut Songkhram Office
โทร. (Tel.) +66 3475 2847

หมายเลขโทรศัพท์ฉุกเฉิน
Emergency Lines
- ตำรวจท่องเที่ยว Tourist Police
โทร. (Tel.) 1155
- ตำรวจทางหลวง Highway Police
โทร. (Tel.) 1193
- สถานีตำรวจภูธรจังหวัดสมุทรสงคราม
Samut Songkhram Provincial Police Station
โทร. (Tel.) +66 3472 0530-5
- โรงพยาบาลสมเด็จพระพุทธเลิศหล้า
Somdet Phra Phuttha Loetla Hospital
โทร. (Tel.) +66 3472 3044-9

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย
๑๖๐๐ ถนนเพชรบุรีตัดใหม่ แขวงมักกะสัน
เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร ๑๐๔๐๐
โทรศัพท์ ๐ ๒๒๕๐ ๕๕๐๐ (อัตโนมัติ ๑๒๐ คู่สาย)
โทรสาร ๐ ๒๒๕๐ ๕๕๑๑ (อัตโนมัติ ๒ คู่สาย)
อีเมล: center@tat.or.th
เว็บไซต์: www.tourismthailand.org

Tourism Authority of Thailand
1600 Phetchaburi Road, Makkasan,
Ratchathewi, Bangkok 10400 Thailand
Tel.: +66 (2) 250 5500 (120 automatic lines)
Fax.: +66 (2) 250 5511 (2 automatic lines)
Email: center@tat.or.th
Website: www.tourismthailand.org

หลงรักประเทศไทย

amazing THAILAND
www.tourismthailand.org

